Gallina Blanca

Recetario
Cocina de fiesta

Índice

ASADO AL BRANDY 3
BESUGO A LA MADRILEÑA 4
CANELONES DE NAVIDAD 5
CAPÓN CON SALSA DE GRANADA 6
CAPÓN RELLENO 7
CONCHAS DE PESCADO 8
CORDERO DE NAVIDAD A LA MIEL 9
CREMA DE ALMENDRAS CON JAMÓN 10
ESCUDELLA I CANR D´OLLA 11
FAISÁN ASADO A LAS HIERBAS CON SALSA DE COLMENILLAS 12
FISH BRAID (TRENZA DE PESCADO) 13
JAMÓN EN ADOBO AL HORNO 14
LECHÓN RELLENO CON CASTAÑAS 15
LENGUADO A LAS UVAS 16
MOLDE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO 17
PASTEL DE PESCADO DE ROCA Y SALSA DE MARISCO 18
PASTEL FRÍO DE SALMÓN Y QUESO A LAS FINAS HIERBAS 19
PINTADA RELLENA DE CASTAÑAS Y SIDRA 20
POLLO CON BOGABANTE AL WHISKY 21
SOLOMILLO CON SALSA DE NAVIDAD 22
SOLOMILLO WELLINGTÓN 23
TRONCO DE NAVIDAD 24

ASADO AL BRANDY

Ingredientes

1 kg. de costillas para asar
1 cabeza de ajos
2 rebanadas de pan
1 copa de brandy
6 cucharadas de aceite de oliva
un poco de agua
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**

Preparación

Bajar la carne del palo de las costillas. Calentar el aceite y freír los ajos y las rebanadas de pan. Machacarlos en el mortero y desleír con el brandy y un poco de agua.

Colocar las costillas en una fuente de horno con el aceite y cubrir con el **Avecrem Caldo de Carne** desmenuzado y el majado del mortero. Hornear durante unos 40 min. a 190 ºC. regándolo con su jugo de vez en cuando.

Se puede acompañar con puré de manzana y castañas en conserva. O bien con unas patatas asadas a ruedas, añadiéndolas a media cocción, juntamente con las costillas.

BESUGO A LA MADRILEÑA

Ingredientes

4 besugos de ración (de 600 g aprox.) limpios y escamados
1 lata de **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos**
1 copa de vino blanco
2 limones
1 hoja de laurel
2 cucharadas de pan rallado
un pellizco de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
5 cucharadas de aceite de oliva
pimienta blanca
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación

Escurrir la lata de **Tomate Troceado Natural** y sofreírlo en una sartén con 3 cucharadas de aceite, hasta obtener una salsa concentrada. Pasarla por un pasapurés o un colador, sazonar y calentar la salsa unos minutos más para que espese.

Lavar los besugos, introducir en su interior media rodaja de limón y colocarlos en una fuente refractaria. Rociar con zumo de limón y el aceite restante y sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**. Asar el pescado en el horno, precalentado a 180º C, durante 10 minutos; a media cocción regar con la mitad del vino.

Mezclar el **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil** con el pan rallado. Pasado el tiempo indicado, retirar el pescado del horno, cubrirlo con la salsa de tomate y la mezcla de pan rallado, agregar la hoja de laurel y rociar con el resto del vino. Continuar la cocción durante 10 minutos más, rociando de vez en cuando el pescado con su propio jugo para que no se seque.

CANELONES DE NAVIDAD

Ingredientes

1 caja de **Canelones El Pavo**
1/2 kg. de ternera picada
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 taza de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 lata de paté de 200 gr.
2 huevos
100 gr. de parmesano rallado
2 sobres de **Mi Salsa Bechamel**
1 litro de leche
50 gr. de mantequilla
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**

Preparación

Derretir en una cazuela la mantequilla y pochar el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, añadir la carne picada y rehogar. Añadir el **Caldo Gallina Blanca** y dejar cocer hasta que se evapore, añadir el paté hasta que quede como una pasta. Fuera del fuego añadir los huevos batidos y la mitad del queso parmesano, el **Avecrem** y si se quiere alguna hierba aromática.

Rellenar los **Canelones El Pavo**, que previamente se habrán cocido o remojado. Colocar los canelones en una fuente de horno, cubrirlos con la **Salsa Bechamel**, preparada con la leche. según indicaciones del sobre; espolvorear con el resto del queso parmesano, unas bolitas de mantequilla y gratinarlos.

CAPÓN CON SALSA DE GRANADA

Ingredientes

1 capón de 3 kg. aproximadamente
50 gr. de mantequilla
2 botes de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 vaso de zumo de granada
3 granadas desgranadas
2 cucharadas de azúcar
1 vasito de vino blanco seco
100 gr. de bacón en lonchas finas
4 cucharadas de aceite de oliva
2 ramitas de romero
1 ramita de cilantro fresco
nuez moscada
canela en polvo
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
pimienta negra y sal.

Preparación

Sazonar el ave con **Avecrem**. Rellenar el capón con el romero, unos granos de granada y 25 gr. de mantequilla a trocitos. Cubrirlo con bacón y atarlo. Colocarlo en una bandeja de horno con el **Sofrito de Cebolla en Trozos** y un chorrito de aceite. Cocer 15 minutos en el horno precalentado a 180° C.

Rociarlo con el zumo de granada, sazonar y cocer 30 minutos. Darle la vuelta y cocer 30 minutos más. Retirar el bacón y hornear de nuevo para que se dore la superficie, rociando con el jugo de cocción.

Rehogar las granadas con 25 gr. de mantequilla. Rociar con el vino y añadir las especias, el azúcar y el cilantro. Cocer a fuego suave 15 minutos. Pasar el jugo de cocción por un chino e incorporarlo a las granadas. Cocerlo unos minutos. Servir el capón con la salsa y los granos de fruta.

CAPÓN RELLENO

Ingredientes

1 capón de 2,5 kg.
75 gr. de piñones tostados
1 copa de Oporto
1-2 rebanadas de pan
1 copita de brandy
2 manzanas
50 gr. de nueces
50 gr. de ciruelas deshuesadas
50 gr. de pasas
1/2 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo -30% de sal**

Salsa:
1 bote **Sofrito de Hortalizas en Trozos**
2 dientes de ajo
1 pizca **Avecrem Caldo de Pollo**
pimienta.

Guarnición:
Lombarda
2 manzanas
2 cucharadas de azúcar moreno

Preparación

Relleno: Trocea el pan y remójalo en brandy. Pela y trocea la manzana. Mezcla todos los frutos secos con el pan y las manzanas. Sazona el capón con **Avecrem Caldo de Pollo** y rellénalo con esta mezcla. Cóselo si fuera necesario.

Coloca en la base de una pavera o bandeja el **Sofrito de Hortalizas** y pon el capón encima, untado de manteca, sazónalo con el **Avecrem Caldo de Pollo**. Asarlo a 250 ºC los primeros 30 minutos y luego baja la temperatura a 150 ºC. Añade el Oporto y deja que se evapore ligeramente. Incorpora el **Caldo de Pollo**. Tapa para evitar que se seque. Ásalo durante 1 hora más, rociándolo de vez en cuando, con el jugo de cocción. Una vez hecho, retíralo y déjalo reposar antes de trincharlo.

Guarnición: Corta la lombarda en tiras, dale una cocción en microondas con una nuez de mantequilla y añade las manzanas cortadas en dados. Después rehógalo todo junto en un cazo, hasta que se ablande. Agrega el azúcar moreno y mezcla bien. Trincha el capón separando las pechugas y los muslos. Sirve fileteado con la guarnición.

CONCHAS DE PESCADO

Ingredientes
500 gr. de mejillones
200 gr. de salmón sin piel
200 gr. de gambas peladas
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 copita de vino blanco
20 gr. de harina
1/4 litro de leche
1/4 litro de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
queso rallado
aceite

Preparación
Rehogar el **Sofrito de Cebolla en Trozos**. Añadir el vino y dejar reducir. Agregar los mejillones limpios y el salmón. Tapar y cocer hasta que se abran los mejillones. Reservar el caldo.

Saltear las gambas en aceite. Retirar y reservar. Añadir la harina y cocer unos minutos. Incorporar poco a poco el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, la leche y el caldo colado de cocer el pescado. Remover para que no queden grumos.

Trocear el salmón, los mejillones y las gambas, añadir a la salsa preparada. Mezclar bien, rellenar las conchas y espolvorear con queso rallado y unas nueces de mantequilla. Gratinar y servir enseguida.

CORDERO DE NAVIDAD A LA MIEL

Ingredientes

2 piernas de cabrito o lechal
2 botes de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
6 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1/2 cucharadita de pimienta blanca
1/2 cucharadita de pimentón rojo picante
1 vaso de vino blanco
1 vasito de vinagre de vino
4 ó 5 hebras de azafrán
150 gr. de miel de romero
1 pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**
aceite de oliva

Preparación

Pon una cazuela con aceite al fuego. Echa el **Sofrito de Cebolla en Trozos** y los ajos (picados). Una vez bien sofrito, incorpora la carne y dale unas vueltas para que se dore durante unos minutos. Añade el azafrán, el pimentón, el laurel, el vino y una pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**. Mézclalo todo y baja el fuego hasta que la salsa quede un poco reducida.

Enciende el horno a 180ºC., e introduce la cazuela durante unos 35 minutos. Rocía el cordero con la salsa, vigilando que no se reduzca demasiado. Si quedara demasiado reducida, añade agua caliente, o un poco de caldo. En un cazo pon la miel y el vinagre y mézclalo bien. Pon al fuego hasta que la salsa de reduzca un poco. Añade esta mezcla al cordero, y déjalo en el horno unos 10 minutos más. Sirve recién hecho.

CREMA DE ALMENDRAS CON JAMÓN

Ingredientes

1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
200 gr. de almendras molidas
1/2 litro de leche
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**
1 vaso de nata líquida
2-3 yemas de huevo (opcional)
1 cucharada de mantequilla
pimienta blanca
nuez moscada
una copita de Jerez
50 gr. de jamón serrano

Preparación

En una olla rehogar las almendras en un poquito de mantequilla durante unos minutos, añadir el jerez y el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**. Condimentar con una pizca de pimienta y nuez moscada al gusto.

En un cazo, preparar **Mi Salsa Bechamel** (según las indicaciones del sobre) y añadirla a la olla sin dejar de remover con un batidor de varillas. Mantener a fuego lento durante 2-3 minutos más.

Mientras, en la sopera, poner las yemas de huevo e ir incorporando poco a poco la sopa sin dejar de batir suavemente. Triturar y colar. Servir inmediatamente con el jamón serrano a tiritas por encima.

ESCUDELLA I CARN D´OLLA

Ingredientes

300 gr. de morcillo de ternera
1/2 gallina
50 gr. de tocino
100 gr. de carne picada de cerdo
100 gr. de carne picada de ternera
100 gr. de butifarra negra o morcilla
100 gr. de butifarra blanca
1 hueso de jamón

250 gr. de **galets de Nadal El Pavo** (caracolas)

150 gr. de garbanzos
2 patatas
1/2 col
1 nabo
2 zanahorias
1 rama de apio
1 puerro
1 huevo
2 dientes de ajo
2 cucharadas de pan rallado
1 cucharada de harina
unas ramitas de perejil
2 pastillas **de Avecrem Caldo de Pollo**
pimienta
aceite de oliva
4 l. de agua

Preparación

La noche anterior, poner los garbanzos en remojo. Colocar una olla con agua al fuego con la carne y los huesos dentro. En cuanto rompa a hervir, retirar la espuma que se forme en la superficie y añadir los garbanzos. Aparte, mezclar las carnes picadas con el huevo, el pan rallado, los ajos y el perejil picados. Salpimentar, amasar y formar una pelota; pasarla por harina y reservarla.
Pasados 90 minutos de cocción, añadir a la olla la col limpia, las patatas peladas y troceadas, las zanahorias peladas y partidas por la mitad a lo largo, y el puerro, el apio y el nabo lavados y troceados, Condimentar con las pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**. Pasados 15 minutos más, añadir la pelota de carne y las butifarras.
Transcurridos 1 hora y 15 minutos (3 horas de cocción en total), colar un poco de caldo dentro de otra olla y hervir la pasta **El Pavo**. Servir primero la sopa y, después, las verduras y las carnes escurridas y aliñadas con un poco de aceite de oliva.

FAISÁN ASADO A LAS HIERBAS CON SALSA DE COLMENILLAS

Ingredientes

1 faisán con su hígado
50 gr. de manteca de cerdo
2 lonchas gruesas de tocino curado
una hoja de laurel
2 ramitas de tomillo
1 ramita de romero
1 ramita de orégano
1 cucharón de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
aceite de oliva
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**

Para el adobo
1 vaso de vino blanco seco
1 cebolla grande
1 cucharada de pimienta en grano

Para la salsa
12 colmenillas
1/4 l. de nata líquida
1 cucharadita de mantequilla
50 gr. de paté de hígado de pato
un chorrito de brandy
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación

Poner a remojar las colmenillas en agua templada durante una hora aproximadamente. Colocar el faisán limpio en una bandeja honda. Rociar con el vino, agregar la cebolla cortada, la pimienta en grano y las hierbas y dejar reposar 4 horas. Retirar del adobo y sazonar el faisán por dentro y por fuera con **Avecrem Caldo de Pollo**. Poner dentro el hígado, una cucharada de manteca, las hierbas del adobo y la hoja de laurel troceada.

Untar el faisán con el resto de la manteca, cubrir las partes de la pechuga con el tocino y colocarlo en una bandeja de horno con un chorrito de aceite. Introducir en el horno precalentado a 200ºC y cocer 1 hora y media. Durante la cocción, cuando esté dorado rociar, con el vino del adobo, dejar reducir y añadir el **Caldo de Pollo**.

Antes de finalizar la cocción, retirar el tocino, para dorar mejor la pechuga. Aparte, rehogar las colmenillas, limpias y escurridas, con la mantequilla, rociar con el brandy y, cuando haya reducido, añadir el paté y la nata y cocer lentamente, hasta que la salsa coja consistencia. Servir con el faisán troceado.

FISH BRAID (TRENZA DE PESCADO)

Ingredientes

1 cola de salmón
2 lenguados
1 puerro
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 vaso de vino blanco
unos granos unos granos de pimienta verde
250 cc. de agua
1 pastilla de **Avecrem Caldo pescado -30% de sal**

Preparación

Corta 2 filetes de cada lenguado y partidos por la mitad a lo largo. Corta el salmón de igual manera y forma unas trenzas cogiendo 2 tiras de salmón y una de lenguado. Sujeta los extremos con un palillo y coloca en una fuente de horno.

En sartén aparte, sofríe el puerro e incorpora el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, añade el vino y deja evaporar. Incorpora el caldo de pescado hecho con 250 cc. de agua y 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado**.

Cuando empiece a hervir, cubre las trenzas y cuece en el horno unos 15 minutos a 180ºC. Una vez cocidas, pasa la salsa por la batidora, añade la pimienta verde y pon al fuego unos minutos. Sirve el pescado cubierto con la salsa.

JAMÓN EN ADOBO AL HORNO

Ingredientes

1 jamón crudo de 6 kg.
2 ó 3 tomates maduros
2 cebollas grandes
6 dientes de ajo
1 copa de brandy
6-8 clavos de especia
3 hojas de laurel
1 litro de cerveza
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
pimienta

Para la salsa
1 rebanada de pan sin corteza
1 vaso de nata líquida
1 lata pequeña de atún
1 cucharada de alcaparras

Preparación

Colocar el jamón en una superficie grande y plana y con un tenedor pincharlo sucesivamente por todos lados. Introducir los clavos en los agujeros de manera que queden bien repartidos.

Picar las hojas de laurel, mezclarlas con el **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**, desmenuzado y pimienta y frotar la mezcla sobre el jamón para que el sabor de estos ingredientes penetre en su interior.

Colocar el jamón en una fuente refractaria y repartir encima los tomates, las cebollas, y los ajos troceados groseramente. Rociar con el brandy y dejar macerar unas 8 horas frotándolo de vez en cuando con los ingredientes del adobo.

Rociar el jamón con la cerveza y cocerlo en el horno, precalentado a 180° C, durante 3 a 4 horas, rociándolo durante la cocción con su propio jugo. Una vez cocido, retirarlo del horno y colocarlo en una fuente de servir. Triturar 2 cucharones del jugo de la cocción junto con el atún, las alcaparras, el pan y la nata líquida. Servir entero en la mesa con la salsa en salsera.

LECHÓN RELLENO CON CASTAÑAS

Ingredientes

1 lechón de 4 a 5 kg.
100 gr. de manteca de cerdo
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
1 vaso de vino rancio

Puré de castañas
1 kg. de castañas
100 gr. de mantequilla
1 vaso de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
1 vaso de nata líquida

Relleno
1/2 kg. de carne magra de cerdo picada
1/2 kg. de panceta picada
3 huevos
2 ajos
1 hoja de laurel
1 ramita de tomillo
miga de pan remojada en leche y escurrida
6 castañas hervidas y peladas
el hígado del lechón
el riñón del lechón

Preparación

Limpiar por dentro el lechón reservando el hígado y los riñones. Lavarlo y sazonarlo con **Avecrem**, por fuera y por dentro. Hacer una ligera incisión en la cáscara de las castañas y colocarlas en la placa del horno con tres cucharadas de agua. Asar en el horno, precalentado a 220° C, 8 minutos. Retirar y eliminar la cáscara y la piel interior.
Introducir las castañas para el puré en un cazo, cubrir con el **Caldo de Verduras Gallina Blanca**, tapar y cocer 30 minutos a fuego medio. Pasar las castañas por el chino y mezclar la pulpa con la mantequilla batiendo enérgicamente. Darle la consistencia deseada añadiendo nata.

Pelar y picar los ajos, partir por la mitad las 6 castañas, cortar el hígado y el riñón en trocitos y mezclarlos junto con los ingredientes del relleno. Sazonar con **Avecrem**. Introducir el relleno en el interior del lechón, añadir la ramita de tomillo y el laurel y coserlo, procurando que quede bien cerrado para que no se salga el relleno. Untar todo el lechón con manteca. Colocarlo en una bandeja de horno.
Cubrir con papel de aluminio las orejas y el rabo, agregar 1 vaso de agua y cocer en el horno a 200° C. durante 2 horas y 30 minutos. Bajar el fuego a media cocción, e ir regando con el fondo de cocción. Cuando la piel del lechón esté tostada rociar con el vino, cocer 5 minutos, apagar y dejar reposar un poco en el horno. Servir con el puré de castañas.

LENGUADO A LAS UVAS

Ingredientes

4 lenguados en filetes
1 vaso de vino blanco
1 vaso de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
80 gr. de mantequilla
1 pellizco de nuez moscada
1 cucharada de harina
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
250 gr. de uvas blancas
250 cc. de nata líquida

Preparación

Enrollar los filetes, atarlos y ponerlos en una bandeja de horno junto con el vino, el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, la mitad de la mantequilla, la nuez moscada y una pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzada.

Hacer una bechamel con el resto de la mantequilla, la harina, 1/2 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado** y la nata líquida, añadir los jugos de la cocción del pescado y las uvas peladas y despepitadas.

Dejar cocer durante 1 minuto. Verter sobre el pescado y gratinar ligeramente.

MOLDE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO

Ingredientes

12 lonchas de salmón ahumado
700 gr. de salmón fresco limpio
1 aguacate maduro
3 escalonias
2 cucharadas de aceite de oliva
zumo de 1/2 limón
2 cucharadas de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**
unas gotas de tabasco
pimienta

Salsa:
1 bote de mayonesa
1 cucharadita de mostaza
1 cucharadita de eneldo picado
unas gotas de limón
pimienta y sal

Preparación

Forrar una terrina grande alargada (o cuatro moldes individuales) con las lonchas de salmón ahumado recortadas en rectángulos. Picar con un cuchillo el salmón fresco y los restos del salmón ahumado. Pelar el aguacate y cortar la carne también en dados. Rociar con el zumo de limón.

Agregar las escalonias peladas y picadas, la mostaza, el aceite de oliva, las gotas de tabasco, pimienta y el **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**.

Mezclar muy bien. Llenar la terrina preparada, apretando el relleno con una cuchara. Tapar y reservarla en la nevera unas 2 horas.

Para preparar la salsa, mezclar la mahonesa con la mostaza, el limón, el eneldo, pimienta y sal. Desmoldar la terrina y servirla con la salsa.

PASTEL DE PESCADO DE ROCA Y SALSA DE MARISCO

Ingredientes

500 gr. de pescado de roca
300 gr. de merluza
2 cuerpos de cangrejos
2 huevos
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
aceite de oliva
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación

Cocer el pescado de roca y los cuerpos de cangrejo en un litro de agua con una pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** y el laurel durante 15 minutos. Colar el caldo y reservarlo. Recuperar la carne de los pescados y mezclarla con la merluza desmenuzada en crudo.

Batir los huevos e incorporarlos al pescado, salar ligeramente y verter la mezcla en un molde rectangular. Hornear a 150º C al baño maría durante 1 hora, agregando agua caliente al baño si fuera necesario. Enfriar en la nevera.

Sofreír a fuego suave el ajo muy picado, cuando esté un poco dorado, añadir el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos** y seguir sofriendo unos 5 minutos más. Agregar dos cucharones de caldo de pescado y marisco, y dejar reducir durante 8 minutos a fuego medio. Rectificar de sazón. Desmoldar el pastel, cortarlo en porciones y regar con la salsa.

PASTEL FRÍO DE SALMÓN Y QUESO A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes

1 paquete de placas de **Lasaña Fácil El Pavo**
250 gr. de queso mascarpone
250 gr. de queso quark
2 cucharadas de zumo de limón
400 gr. de salmón o trucha ahumada
1 pellizco de **Avecrem Finas Hierbas**

Preparación

Poner a remojo la **lasaña Fácil El Pavo**, o hervir la **lasaña tradicional El Pavo**, siguiendo las instrucciones del paquete. Forrar con film transparente un molde de plum-cake dejando que sobresalga el plástico por los bordes.

Mezclar los quesos en un bol con el zumo de limón y sazonar con **Avecrem Finas Hierbas**. Colocar una capa de lasaña en el fondo del molde. Cubrir con una capa de queso. Poner tiras de salmón y volver a cubrir con capas de lasaña hasta agotar los ingredientes

Dejar cuajar en la nevera unas 3 horas. Desmoldar y colocar en una fuente de servir. Decorar con rollitos de salmón formando flores y hojitas de estragón fresco.

PINTADA RELLENA DE CASTAÑAS A LA SIDRA

Ingredientes

1 pintada de 1.600 gr.
100 gr. de carne magra de cerdo
1 manzana
1 racimo de uvas blancas y negras
250 gr. de castañas
1 vasito de sidra natural
1/2 vaso de vino de Jerez seco
2 cucharadas de manteca de cerdo
3 cucharadas de aceite de oliva
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**
pimienta

Preparación

Hacer una pequeña incisión el la piel de las castañas, hervirlas de 5 a 8 minutos y retirarles la piel exterior. Continuar la cocción hasta que estén muy tiernas, terminar de pelarlas y reservar. Pelar también la manzana y cortarla en trozos pequeños. Cocerla en un cazo con la sidra durante 10 minutos y añadir las uvas cuando falten 3 minutos.

Limpiar la pintada y flamearla si fuera necesario para eliminar cualquier resto de plumas. Introducir una cucharada de manteca en su interior, frotarla con el resto de la manteca y sazonar con las pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzadas. Colocarla sobre la bandeja del horno y regarla con el Jerez. Saltear la carne de cerdo cortada en pequeños dados, añadir las castañas, la manzana y parte de las uvas, mezclar todos estos ingredientes

Rellenar con ellos la pintada. Coser la abertura para que no salga el relleno y asar la pintada en el horno, precalentado a 200º C, hasta que esté tierna (calcular unos 40 minutos por kg). Si la superficie se dora demasiado, cubrirla con papel de aluminio. Servir acompañada del resto de las uvas.

POLLO CON BOGAVANTE AL WHISKY

Ingredientes

2 bogavantes de unos 600 gr. cada uno
4 pechugas de pollo
20 almejas medianas
1 escalonia o cebollita
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla
1 copa de whisky
1 cucharada de harina
1 taza de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 hoja de laurel
un pellizco de **Sazonador Avecrem Pollo**
pimienta y cebollino

Preparación

Hervir los bogavantes en abundante agua con el laurel y un poco de sal durante 15 minutos. Una vez cocidos, cortarlos por la mitad con un cuchillo grande y afilado, y reservar.

A continuación, limpiar las cuatro pechugas de pollo y cortarlas en filetes no demasiado finos. Sazonarla con **Avecrem Caldo de Pollo** y freírlas en una sartén con el aceite de oliva hasta que estén bien doradas.

Rehogar la escalonia en la misma sartén con la mantequilla. Añadir las almejas, la harina, la copa de whisky y, poco después, el **Caldo de Pescado** y los bogavantes.

SOLOMILLO CON SALSA DE NAVIDAD

Ingredientes

1 solomillo de ternera (1Kg.)
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 vaso de vino blanco
1 litro de zumo de uva
1 cucharada de salsa Perrins
3 clavos de olor
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**

Salsa de ciruelas y manzanas:
2 manzanas
100 gr. de ciruelas sin hueso
1 vasito de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
azúcar y pimienta

Preparación

Dorar el solomillo en un poco de aceite. Agregar el **Sofrito de Cebolla en Trozos** y rehogar. Añadir el vino blanco y el zumo de uva, la salsa Perrins, los clavos de olor y el **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**. Dejar cocer una hora. Servir acompañado de salsa de ciruelas y manzanas.

Salsa de ciruelas y manzanas: Pelar manzanas y cortarlas a láminas, añadir ciruelas sin hueso, junto con un vasito de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, pimienta y azúcar. Cocer unos 20 minutos aproximadamente.

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes

1 trozo de solomillo de 800 gr. aprox.
300 gr. de champiñones (pueden ser de bote)
2 cebollas pequeñas
100 gr. de panceta
100 gr. de paté
1/2 kg. de masa de hojaldre
2 huevos
1 vasito de vino tinto
6 hojas de laurel
1 cucharadita de orégano
perejil picado
2 cucharadas de mantequilla
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
aceite y pimienta

Preparación

Corta 1 cebolla en gajos finos y mézclala con la panceta a trocitos, el perejil y el orégano. Haz en el trozo de carne varios cortes e inserta en ellos la panceta aromatizada. Coloca sobre el solomillo las hojas de laurel, ata la carne con hilo de cocina, dando varias vueltas de hilo, para fijar el laurel y cerrar los cortes realizados.

Pela la cebolla restante, trocéala y sofríe en una sartén con mantequilla y 2 cucharadas de aceite durante unos minutos. Añade el trozo de carne y dóralo uniformemente. Riega con el vino, deja que se evapore a fuego vivo, tapa y cuece unos 10 minutos más. Deja que la carne se enfríe y elimina el hilo y el laurel.

Limpia las setas, córtalas en láminas y saltéalas en una sartén con aceite y la mantequilla restantes. Salpimienta la carne con **Avecrem Caldo de Carne**, úntala con el paté y cúbrela con las setas.

Extiende la lámina de hojaldre sobre la superficie de trabajo enharinada y coloca en el centro la carne. Envuelve totalmente formando un rollo y decora con los recortes de masa sobrante. Colócalo sobre la bandeja del horno, forrada con papel de horno. Pincela la masa con yema de huevo, haz dos agujeros en el centro e introduce dos "chimeneas" de papel de horno, para que salga el vapor durante la cocción. Cuece en horno precalentado a 200 ºC durante 25-30 minutos.

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la plancha del bizcocho:
5 huevos
100 gr. de azúcar
100 gr. de harina
25 gr. de mantequilla
Para el relleno:
300 gr. de puré dulce de castañas en conserva
150 gr. de mantequilla
50 gr. de azúcar glasé
Para el glaseado:
250 gr. de chocolate de cobertura
50 gr. de azúcar glasé
30 gr. de mantequilla

Preparación

Batir el azúcar con las yemas. Añadir la harina y la mantequilla derretida. Montar las claras y mezclar, con mucho cuidado.
Forrar una placa con papel para horno y verter la masa. Cocerla en el horno precalentado a 200ºC. de 5 a 7 minutos hasta que se empiece a dorar por los bordes. Volcar el bizcocho sobre un paño de cocina, retirar el papel y cubrirlo con un paño húmedo.

Para preparar el relleno del tronco, batir en un bol el dulce de castañas, la mantequilla reblandecida, el azúcar glasé y la copita de ron, con la ayuda de unas varillas. Extender esta crema por encima de la placa de bizcocho y enrollarlo sobre si mismo. A continuación, cortarle un trozo al bies para darle forma de rama y colocarlo junto al tronco principal.
Trocear el chocolate y fundirlo al baño Maria junto con dos cucharadas de agua y el azúcar glasé. Remover y añadir la mantequilla a trozos. Cubrir todo el tronco con este glaseado, dejar cuajar un poco y dibujar unas líneas con un tenedor, imitando la corteza de un árbol. Decorar el postre con estrellas de chocolate, hojas de mazapán y perlas de azúcar.